Rezept

Zitronengras-Garnelen-Spieße

Ein Rezept von Zitronengras-Garnelen-Spieße, am 25.05.2025

Zutaten

- **2** Knoblauchzehen
- **1** große rote Chilischote
- **36** rohe Riesengarnelen (küchenfertig geschält; ca. 600 g)
- Bananenblatt und Limettenschnitze für die Deko
- **1** Bio-Limette
- 4-5 EL neutrales Pflanzenöl
- **6** Stängel Zitronengras
- Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 80 kcal

Zubereitung

1. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Limette heiß waschen und abtrocknen, die Schale in feinen Streifen abreiben. Die Chili längs aufschneiden, entkernen, waschen und fein hacken. Alles mit 2 EL Öl verrühren.

2. Die Garnelen am Rücken leicht einritzen und den Darmfaden entfernen. Die Garnelen mit dem Würzöl mischen und 1 Std. kalt stellen.

3. Von den Zitronengrasstängeln jeweils 1-2 äußere Blätter entfernen, die Stängel längs halbieren. Jede Riesengarnele mit einem spitzen Messer in der Mitte durchbohren und die Öffnung vorsichtig erweitern, damit man sie auf die Zitronengrasstängel stecken kann. Auf jeden Spieß 3 Garnelen stecken.

4. Eine Grillpfanne erhitzen, die Stege mit Öl einpinseln. Die Garnelenspieße portionsweise in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze von jeder Seite 2-3 Min. braten. Leicht salzen und herausnehmen.

5. Eine Servierplatte mit dem Bananenblatt belegen, die Garnelenspieße darauf anrichten und mit den Limettenschnitzen dekorieren.